




牛のコチュジャン焼き(熱風旨み焼き)




加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	600g分	 焼網  テーブルプレート 中段  給水タンク 満水	464kcal	2.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

注意

 **指示**
 テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

 **禁止**
 角皿は使わない火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 牛肉は筋切りをし、フォークなどで穴を開ける。
- ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、15分程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- ③を焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べる。
- ④を取り外したテーブルプレートに置き、**中段**に入れ、022 熱風旨み焼き(牛肉) 形状の種類 **厚切り肉** 仕上がり調節 **やや弱** で加熱する。

材料	600g分(4人分相当)
牛肉ステーキ用(ロース肉、厚さ約1cm、1枚約100gの物)	4枚(400g)
A コチュジャン	大さじ2
A オイスターソース	大さじ1
A 砂糖	大さじ1
A しょうゆ	大さじ2
玉ねぎ(7mm厚さの半月切り)	80g
ピーマン(種を取り、縦に2等分)	2個
エリンギ(縦に薄切り)	50g

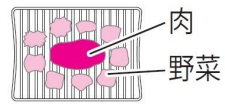
牛のコチュジャン焼き(熱風旨み焼き)のコツ

1回に調理できる分量は、200g~1kgです
 分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

野菜を一緒に焼く場合は
 ●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。
 ●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切りかたによっては焼き色がつきすぎる場合があります。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は
 常温・冷蔵保存した食材と同時に調理するとうまく仕上がりません。常温・冷蔵保存の食材と冷凍保存した食材に分けて別々に加熱します。

並べかたは
 焼網の中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。



アルミホイルは使わない

火花(スパーク)の原因になります。

焼き色が濃い場合は

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存 (フリージング) のコツ


牛のゆずこしょう焼き(熱風旨み焼き)




加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約25分	600g分	 焼網  テーブルプレート 中段  給水タンク 満水	463kcal	1.8g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

注意

 **指示**
 テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

 **禁止**
 角皿は使わない火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 牛肉は筋切りをし、フォークなどで穴を開ける。
- ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、15分程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- ③を焼網の中央に寄せて並べ、そのまわりに野菜を並べる。



- ④を取り外したテーブルプレートに置き、**中段**に入れ、**022 熱風旨み焼き(牛肉)** 形状の種類 **厚切り肉** 仕上がり調節 **やや弱** で加熱する。

材料	600g分(4人分相当)
牛ロース肉(厚さ約1cm、1枚約100gの物)	4枚(400g)
A 酒	大さじ1
A しょうゆ	大さじ2
A ゆずこしょう	小さじ1
ししとう(へたと種をとる)	4本(20g)
かぼちゃ(厚さ7mmの薄切り)	180g

牛のゆずこしょう焼き(熱風旨み焼き)のコツ

1回に調理できる分量は、200g～1kgです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6～1倍程度の分量までです。

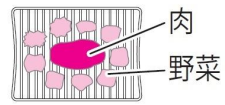
●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切りかたによっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

常温・冷蔵保存した食材と同時に調理するとうまく仕上がりません。常温・冷蔵保存の食材と冷凍保存した食材に分けて別々に加熱します。

並べかたは

焼網の中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。



アルミホイルは使わない

火花(スパーク)の原因になります。

焼き色が濃い場合は

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存 (フリージング) のコツ

牛かたまり肉BBQ味(熱風旨み焼き)



加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	500g分	 焼網  テーブルプレート 中段  給水タンク 満水	334kcal	2.7g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

注意



指示

テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う



禁止

角皿は使わない火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 牛肉はフォークなどで穴を開ける。
- ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、3時間程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- ③を焼網の中央に置く。
- ④を取り外したテーブルプレートに置き、**下段**に入れ **022 熱風旨み焼き(牛肉)** 形状の種類 **かたまり肉** 仕上がり調節 **やや弱** で加熱する。
- 加熱後、10分程度おき、切り分ける。

材料	500g分(4人分相当)
牛もも肉(厚さ約4cmのかたまりの物)	500g
A トマトケチャップ	1/2カップ
A ウスターソース	1/4カップ
A にんにく(すりおろす)	大きじ1/2
A はちみつ	大きじ1
A 酢	大きじ1
A 塩、こしょう	各少々

牛かたまり肉BBQ味(熱風旨み焼き)のコツ

1回に調理できる分量は、200g~1kgです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

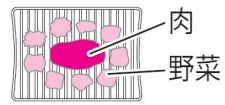
●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切りかたによっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

常温・冷蔵保存した食材と同時に調理するとうまく仕上がりません。常温・冷蔵保存の食材と冷凍保存した食材に分けて別々に加熱します。

並べかたは

焼網の中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。



アルミホイルは使わない

火花(スパーク)の原因になります。

焼き色が濃い場合は

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存 (フリージング) のコツ


牛のハニーマスタード(熱風旨み焼き)




加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約30分	500g分	 焼網  テーブルプレート 中段  給水タンク 満水	334kcal	3.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

注意

 **指示**
 テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

 **禁止**
 角皿は使わない火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 牛肉はフォークなどで穴を開ける。
- ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、3時間程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- ③を焼網の中央に置く。
- ④を取り外したテーブルプレートに置き、中段に入れ022 熱風旨み焼き(牛肉)形状の種類 **かたまり肉** 仕上がり調節 **やや弱** で加熱する。
- 加熱後、10分程度おき、切り分ける。

材料	500g分(4人分相当)
牛もも肉(厚さ約4cmのかたまりの物)	500g
A はちみつ	大さじ3
A しょうゆ	大さじ2
A 粒マスタード	大さじ2
A にんにく(すりおろす)	1片
A 塩	小さじ1
A あらびき黒こしょう	適量

牛のハニーマスタード(熱風旨み焼き)のコツ

1回に調理できる分量は、200g~1kgです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

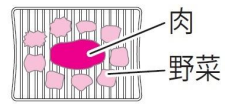
●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切りかたによっては焼き色がつきすぎることがあります。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

常温・冷蔵保存した食材と同時に調理するとうまく仕上がりません。常温・冷蔵保存の食材と冷凍保存した食材に分けて別々に加熱します。

並べかたは

焼網の中央に寄せて並べます。野菜も調理する場合は、肉のまわりに並べます。



アルミホイルは使わない

火花(スパーク)の原因になります。

焼き色が濃い場合は

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存 (フリージング) のコツ